

Chicken Sandwich mit Caesar Dressing

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Hähnchenbrustfilet, mariniert mit Rosmarin	450 g
Parmesan	30 g
Cornichons	4 St.
Petersilie, frisch	10 g
Senf	1 EL
Öl	5 EL
Mayonnaise	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Baguette	1 St.
Butter	2 EL
Mini Romana	2 St.
Romatomaten	2 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne mit Deckel, Backblech mit Backpapier, Salatschleuder, Schneebesen

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Hähnchenbrustfilets zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Die Hälfte des Parmesans fein reiben. Cornichons fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
2. In einer Schüssel 1 EL Senf und Parmesan mischen und unter ständigem Rühren 3 EL Öl eintröpfeln lassen. 2 EL Mayonnaise, Petersilie und Cornichonwürfel zugeben und zum Auflockern etwas vom Cornichonfond unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hähnchenbrustfilets darin rundherum ca. 4–5 Min. goldbraun anbraten. Pfanne vom Herd nehmen und Filets mit geschlossenen Deckel ca. 4 Min. ruhen lassen.
4. Derweil Baguettes längs halbieren, mit 2 EL Butter bestreichen, etwas salzen und pfeffern. Baguettehälften mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech mit Backpapier legen und im Ofen ca. 8–10 Min. kross backen.
5. Inzwischen Salat waschen, Strunkansatz dünn abschneiden und einzelne Blätter voneinander lösen. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
6. Baguettes aus dem Ofen nehmen und Schnittflächen großzüig mit Sauce bestreichen. Brotunterseiten mit Salat, Tomaten und Hähnchen belegen. Restlichen Parmesan grob darüberhobeln und mit der oberen Hälfte toppen. Chicken Sandwich mit

Caesar Dressing portionieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	477 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	29 g